



54212

54212

MEMORIA DESCRIPTIVA
que se acompaña a la solicitud de un
MODELO DE UTILIDAD
por veinte años en España
a favor de

DON JOSE GARRIDO MARQUEZ

Residente en Madrid, calle de Goya num. 38 y

DON MIGUEL BELENGUER TORRES

Residente en Madrid, calle de López de Hoyos num. 210

consistente en un

ESCALFADOR DE HUEVOS

5 El objeto a que se refiere la presente Memoria, constituye una novedad merecedora del privilegio de explotación que por ella se solicita, de acuerdo con las prescripciones del Estatuto vigente de la Propiedad Industrial de 26 de Julio de 1929, texto refundido, publicado en 30 de Abril de 1930.

10 La finalidad que se persigue con éste modelo de utilidad, en primer lugar, es fabricar en España este ESCALFADOR DE HUEVOS, de gran utilidad práctica para escalfar de una sola vez, uno o varios huevos o flanes, en una sola operación con el consiguiente ahorro de tiempo, economía de aceite y de combustible.

Con objeto de explicar mas claramente el funcionamiento de este ESCALFADOR DE HUEVOS que a continuación se describe, se acompañan dos dibujos, uno en sección longitudinal a escala natural, y otro, en perspectiva en la que se aprecia todos sus componentes.

15 El num 1, es la tapadera; el num. 2, es el asidero de la tapadera; el num. 3, es el asiento de formas; el num. 4, es la forma (una o varias) el num. 5, es el asidero de la forma; el num. 6, es la marmita del agua; el num. 7, es el mango de la marmita y el num. 8, es el conductor del vapor.

20 Su funcionamiento es como sigue:

Se llena de agua la marmita (num. 6) hasta una altura de 3 cms. y se pone al fuego. Cuando el agua esté hirviendo, se parten los huevos (uno o varios) depositandolos en las formas (num. 4) previamente un-



tados de aceite o mantequilla y acto seguido se cubren con la tapadera (num. 1).

25 Pasado un tiempo de tres minutos, aproximadamente, se levanta la tapadera (num. 1), y se habrá conseguido el escalfado. En el caso de tener que hacer flanes, se coloca primero azúcar quemado y luego se añaden los ingredientes apropiados para conseguir estos.

30 Los materiales empleados para la fabricación de éste aparato, son de aluminio, y los asideros de la tapa y formas pueden ser, bien de aluminio o de plástico.

NOTA

1º.- Aparato Escalfador de Huevos, caracterizado porque consta de una marmita para el hervido del agua.

35 2º.- Aparato, según reivindicación anterior, caracterizado porque lleva un asiento de formas que se fija en la marmita.

3º.- Aparato, según reivindicaciones anteriores, caracterizado porque lleva cuatro formas en las que se depositan los huevos o flanes.

4º.- Aparato, según reivindicaciones anteriores, porque lleva una tapadera que se ajusta sobre el asiento de formas.

40 5º.- Aparato, según reivindicaciones anteriores, porque lleva cuatro conductores de vapor.

6º.- Aparato, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por el escalfado simultaneo de uno o varios huevos de una sola vez, así como de flanes.

45 7º.- Aparato, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por su ahorro de aceite, tiempo y combustible.

8º.- Aparato, según reivindicaciones anteriores, caracterizado por su comodidad, eficacia y por su gran necesidad en el mercado español, ya que no existe ningún aparato análogo al mismo.

50 9º.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer el Modelo de Utilidad que se solicita de ESCALFADOR DE HUEVOS.

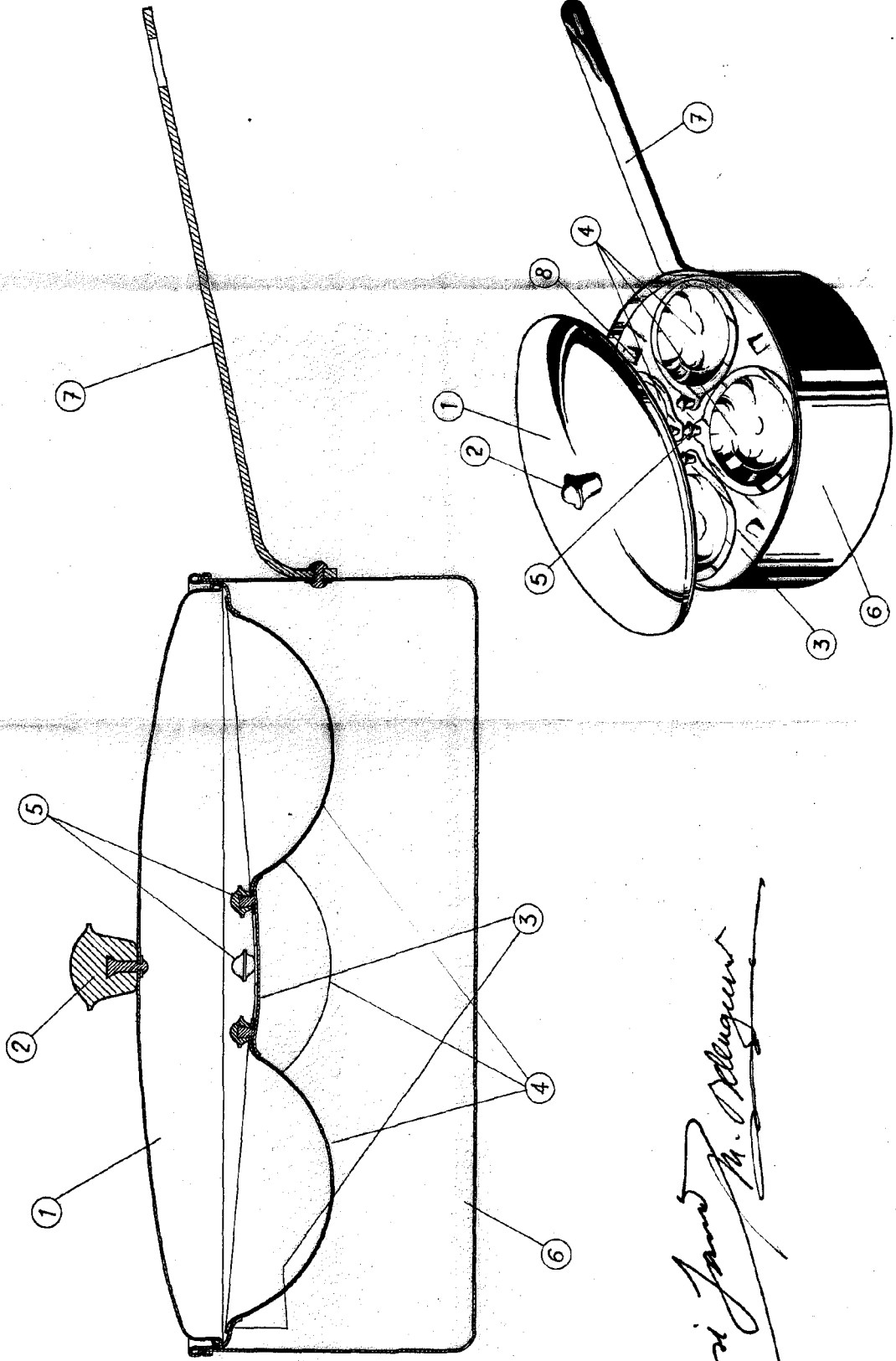
Todo conforme queda descrito en la presente Memoria, que consta de dos páginas escritas a máquina a dos espacios por una sola cara, y dibujos que se acompañan.

Madrid 8 de Mayo de 1956.

M. Belluguer Jori Jami

SISAS

54212



Jose Juan M. Alguero